

27 Chefs en una iniciativa para La Isla de La Palma

Provacuno, la Interprofesional de la Carne de Vacuno de España ha logrado reunir a estos cocineros en la producción del libro “A pedir de vaca”.

Las ventas del libro se destinarán para colaborar en la reconstrucción de la isla afectada por la erupción volcánica.

La presentación del [libro](#) en apoyo a la isla se celebró en Madrid, donde se contó con la presencia de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata, y el presidente de Provacuno, Eliseo Isla entre otras personalidades.



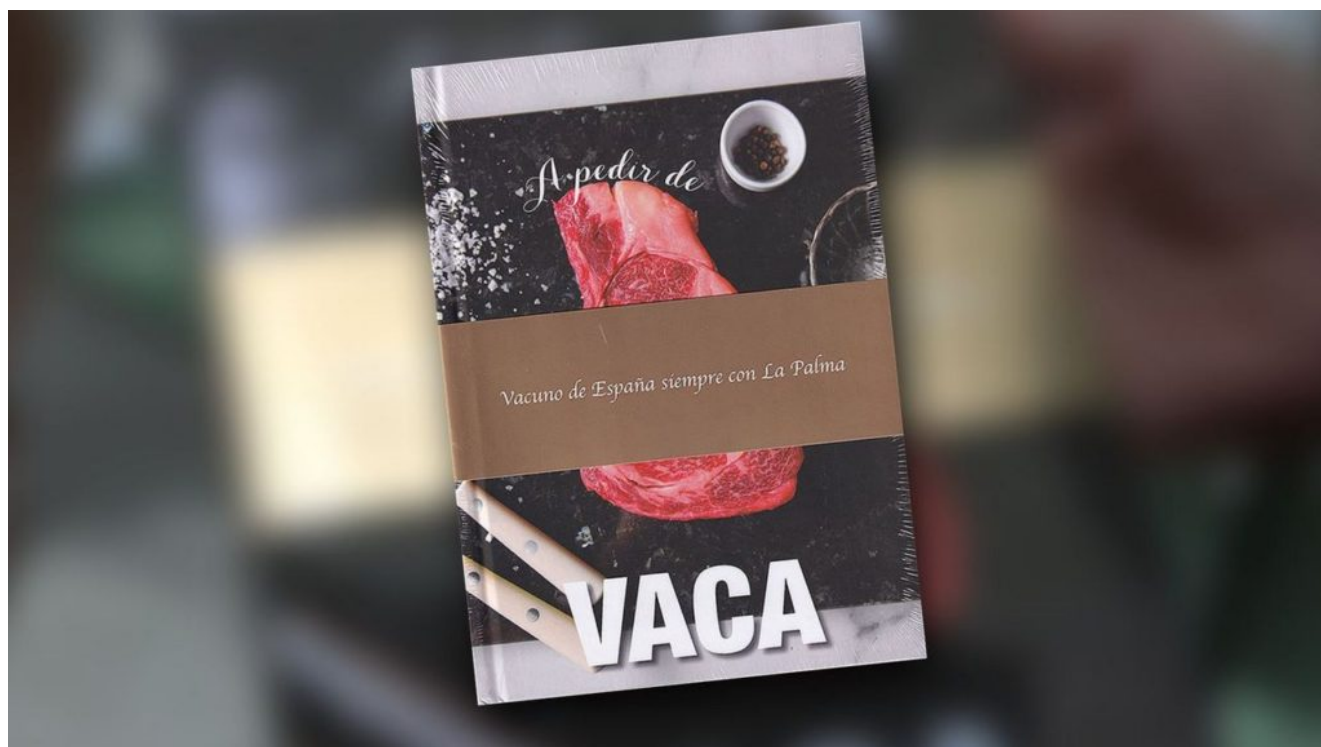
El Chef Jesús Sánchez, la periodista Cristina Tárrega, la presidenta de la comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el presidente del cabildo de la Palma, Mariano Hernández, y el presidente de la carne de vacuno de España PROVACUNO, Eliseo Isla

En el índice del recetario, encontramos a chefs como Martín Berasategui, Paco Pérez, Joan Roca, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ángel León, Paolo Casagrande entre otros.

Jesús Sanchez ha llamado la atención en poner en valor la intención con que se ha hecho este recetario, calificándolo de “un granito de arena”.

La Palma... mucho por reconstruir

Isabel Díaz Ayuso, ha destacado que, «no se deje de tener en cuenta el daño causado» por la erupción, con acciones como la de Provacuno.



27 Chefs participan en una muy especial iniciativa para La Isla de La Palma

Eliseo Isla, presidente de Provacuno expresó «la solidaridad forma parte del ADN» del sector, y el libro ofrece recetas para una «dieta sana y equilibrada».

El Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata dio gracias, recalcando la importancia de «recuperar las [comunicaciones](#) viarias que se vieron afectadas, la vida y la economía» de La Palma.

Los Chefs y La Palma

El Chef Iván Cerdeño Premio Nacional de Hostelería a la Innovación 2018 ha expresado en sus declaraciones agradecer el poder colaborar a través de la gastronomía con esta causa.

No hace falta describirla para saber lo importante que es el recuperar la vida de una isla como La Palma.



Las recetas aportadas por este chef a las páginas del libro, cuentan con el prestigio de las Estrellas Michelin.

Calificándolas de “familiares” ya que las hizo con la intención de que todos puedan cocinarlas en casa.

Ha hecho un llamado a los lectores para que las cocinen todas.

La falta de lluvia y el calor crea preocupación en los sectores agrícola y ganadería

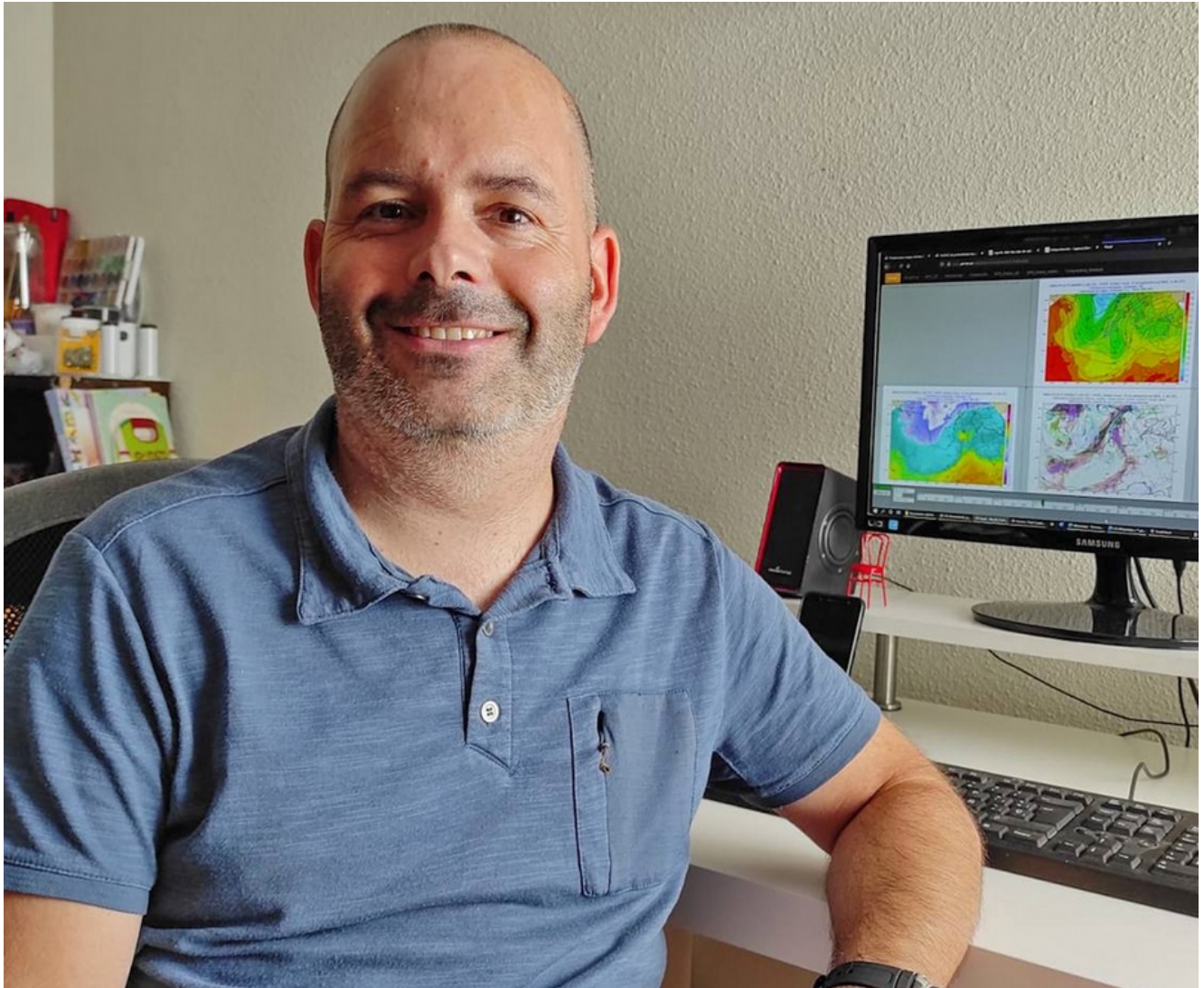
Varias comarcas de España acusan recortes de agua debido a la sequía meteorológica.

La falta de lluvias crea alerta en comunidades como Canarias, Extremadura, Andalucía, Castilla La Mancha y en Castilla y León.

El portavoz de la **Agencia Estatal de Meteorología** (Aemet), Rubén del Campo, ha declarado a los medios de comunicación que este año se presenta como el tercero más seco de lo que va del siglo XXI, pese a que en marzo y abril hubo lluvias.

Falta de lluvias

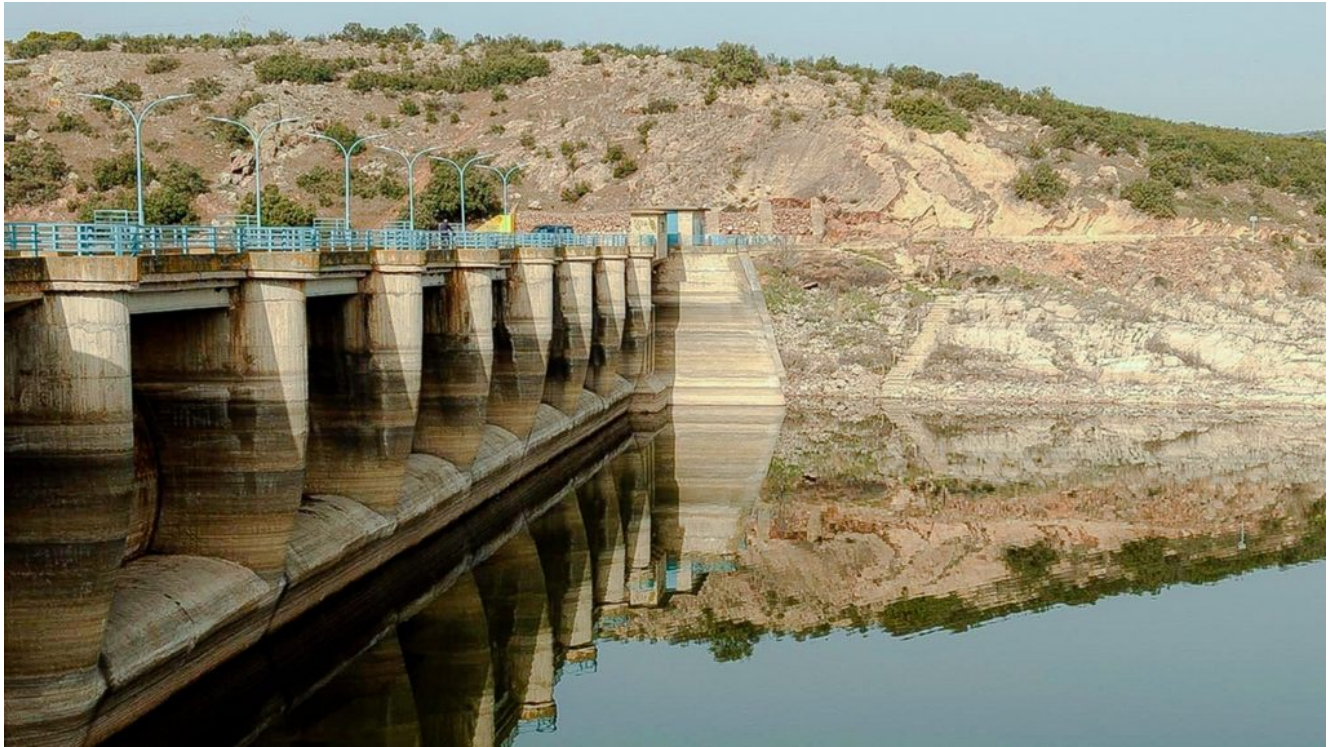
Rubén del Campo ha dicho también que el verano **meteorológico** de junio, julio y agosto será más cálido que lo normal y con lluvias por debajo de la media.



Rubén del Campo Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) foto: El Norte de Castilla

Según los datos hasta 7 de junio, el [agua embalsada](#) está en un orden de 27.489 hectómetros cúbicos, lo que arroja que la reserva hídrica española está al 49% de su capacidad.

El panorama de cultivos en **España** [está cambiando](#), por ejemplo, en **Andalucía** las siembras verán un importante recorte de superficie, de 22.000 **hectáreas** de la campaña anterior, los **cultivos** se situarán este año entre 8.000 y 10.000 hectáreas igual pasa en **Extremadura** de 24.000 pasará a 2.000 hectáreas.



La falta de lluvias hace que la reserva hídrica española esté al 49% de su capacidad

Sequía y alza de precios

Accoe, la patronal de comerciantes ha hecho un cálculo de la producción de **trigo, cebada y centeno** bajará en torno a un 20%, llegando a los **14,7 millones de toneladas** y aún más, previene un recorte del rendimiento por hectárea más grave si se mantienen las olas de calor en las zonas más tardías.

En el caso de la **remolacha** específicamente, las alzas de los costes de insumo han mermado la superficie de **cultivo del tubérculo**, por ejemplo en **Andalucía**, este se ha situado de 8.650 a 7.800 hectáreas y en la zona norte, se ha reducido de 20.660 a 17.200, estas cifras las dan **Azucarera** y la cooperativa **ACOR**.

563 millones

Para este panorama agrícola y ganadero, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha destinado más de la mitad de los fondos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR) lo que asciende a unos 563

millones de euros, los cuales se destinarán para obras de modernización de regadío de España.



Ministro Luis Planas

El Ministro Luis Planas dejó ver a principios de mes, que el sector agrario recibirá la mayor inversión pública en regadíos, lo cual se traduce en cifras en 2.137 millones entre los años 2022 y 2027.

Juan Valero, secretario general de la Federación Nacional de Comunidades de Regantes (Fenacore) ha valorado este apoyo público a los regadíos diciendo “*los más modernos de Europa*”, tras afirmar que la política que se ha hecho en este sentido en los últimos 25 años ha sido “*un éxito*”.

El Reto del Bocata II Santa

Úrsula

Colma Santa Úrsula con más 20 propuestas para todos los gustos

El Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula, a través de su Concejalía de Comercio y Turismo, y la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra; organizan la segunda edición del 'Reto del Bocata'.

El objetivo fundamental de esta actividad es promocionar la gastronomía local como un incentivo más de atractivo del municipio Santa Úrsula, al tiempo que supone un impulso a la economía local y una dinamización de la actividad social y de ocio del municipio con la correspondiente repercusión en los distintos sectores de la economía.

El Reto del Bocata II

La segunda edición del **Reto del Bocata** regresa a [Santa Úrsula](#) para hacer las delicias de los amantes de las bocatas. Serán 23 establecimientos (bares, cafeterías y restaurantes) del municipio quienes, del 2 de junio al 3 de julio, ofrecerán su particular lluvia de bocadillos, especialmente ideados para el Reto, de todo tipo y sabores, tanto tradicionales, internacionales, creativos, artesanales y canarios.

Este año, el reto más foodie, además de incorporar [novedades](#) como la publicación en su AppWeb de los precios e ingredientes, amplía la [oferta para no solo tomar en local](#), sino comprarla para llevar o pedir desde casa, servicio disponible en algunos de los establecimientos.



“Bocata Pan de Pita” Restaurante Alahambra



Bocata “Delicia La Estación” Bar Cafetería La Estación



Bocata "Sin Nombre" Capricho Café



Bocata "Döenery" Kebabs Döenery



“La Tentación de Curro” Donde Curro



“Kebab Canario” Restaurante El Bodegón de Ana



“Un mexicano en Ágora” Cafetería Ágora Café



Bocata “Pastel de Cochino” Restaurante El Calderito de la Abuela



Bocata "Mexicano tradicional" Restaurante El Chile Verde



Bocata Café-Restaurante "Brioche de Ciervo" Esencias Café



Bocata "Aloo Puro & 3" Restaurante Indian Curry

Así, **El Reto del Bocata** además de más plural que nunca, se convierte en el evento gastronómico por excelencia creado para dinamizar el consumo en el sector de la hostelería, tan dañado por las consecuencias de la pandemia.

Durante el mes que durará el evento, los establecimientos participantes, ofrecerán al público diferentes propuestas con las propuestas gastronómicas como protagonistas, desde las **tradicionales** hasta las más **innovadoras**.



Bocata "La Milagrosa" Cafetería La Milagrosa



Bocata "Libab" Restaurante Libab



Bocata “Cerdo Desmenuzado a la Barbacoa” Mamía Sabor Auténtico



Bocata “Cohinita Pibil” Omelet Meeting Point



Bocata "Salmorejo con Sabor a Canarias" Cafetería Los Parrales



Bocata "Tosta Gourmet" Restaurante Superlativo



Bocata “El Nido del Reto” Tasca de Fran



Bocata “Corazón de Noemí” Cafetería Dulcería Noemí



Bocata "Crujiente de Quso y Pollo" Bodegón Nuevo Paso



Bocata "Chandra" Cafetería Tijarafe



Bocata “La Chapata de Buenas Migas” Panadería y Cafetería Buenas Migas

En total, en esta convocatoria, hay inscritos [23 establecimientos](http://www.santaursulagastronomica.net) que se pueden consultar en la web www.santaursulagastronomica.net.

Este es el evento que se espera como agua de junio entre todos los consumidores de Tenerife.

“Una apuesta en movimiento”

Una de las **apuestas de la organización** es asombrar al público, por ello, como en las anteriores convocatorias, en esta ocasión se podrán probar propuestas de lo más sorprendentes, desde las más clásicas, pasando por las **vegetarianas**, hasta las más **innovadoras**, pero en todas, el **producto local** de cercanía vuelve a estar presente en cada una de ellas.

Los asistentes vuelven a convertirse en protagonistas como [jurado](#) para escoger el **‘Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022’** en

su categoría popular, para ello, contarán en cada establecimiento con un código [QR](#) único que servirá para realizar la votación y además, con su voto, entran automáticamente en el sorteo de una estadía de dos noches para dos personas en una de las **Villas de Lujo de Dream Living**, quien cuenta con espacios creados para desconectar y disfrutar del producto y el vino local aunado con un entorno único.

Nuevamente un jurado profesional tendrá el 'Reto' de escoger el **'Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022'**, premio otorgado por la prensa especializada y quienes, desde ya, visitan *'in situ'* y disfrutan de las **diferentes propuestas**. El jurado estará compuesto por:

Jurados “El Reto del Bocata II”

Francisco Belín, crítico especializado con una larga trayectoria profesional. Presentador del programa de televisión **Agrocanarias.tv**, Con **Cúrcuma Radio** y colaborador en diferentes medios de gastronomía a nivel regional y nacional.

Francisco (Paco) Almagro, Director de la productora de contenidos multimedia [creaccion.tv](#) con diferentes **plataformas especializadas** en el **sector primario y gastronómico** de las islas. Es bien reconocido por sus años de incansable labor profesional y el magazine digital **'El Blogoferoz'**.

Marcos Ascanio Zárate y Cristina Mata del espacio de difusión más **'cool'** del momento, **CanaryFoodies** y desde dónde muestran al público en general su forma más personal de vivir y de disfrutar de la vida con *'sabrosos momentos'* **hedonistas, sibaritas, foodies...**

José Garavito, publicista que bien le hace [mérito](#) en cada uno de sus proyectos y Editor de diferentes medios de comunicación alrededor del mundo dedicados al turismo y la **gastronomía**. ¡Productor General de **Canariasgourmet!**, el **primer periódico especializado** que vieron nuestras islas; así como todo lo que

se cuece en una plataforma especializada que sucumbe por **Cielo, Mar y Tierra.**

Lola García Martín, Gerente de productos en Dream Impulse Living, cocinera y fiel defensora del producto local. Poseedora de una pasión innata para transmitir un patrimonio cultural y culinario del que posee el conocimiento para llamar por sus nombres propios.

La Candaja, una cerveza con estilo

Esta cervecera nace de la unión de tres amigos y familiares amantes de la buena cerveza.

Todo empezó uno de esos días de confinamiento cuando nos preguntamos... ¿será este el momento de arriesgarnos?, nos dice Adrián Paz, uno de los fundadores de La Candaja, quien nos habla un poco de esta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

"Yo siempre he sido un amante de las cervezas, sobre todo de las artesanas y de las de importación". Desde que probé alguna cerveza belga con unos 20 años, me metí de lleno en este bonito mundillo, me compré un kit de elaboración de cerveza en casa y ahí empezó todo.

*Y me comenta que "estuve produciendo **cerveza** a nivel casero y vendiéndola a amigos y familiares, hasta que uno de esos días de la cuarentena provocada por el covid19, nos juntamos mi*

hermano Nelson, nuestro amigo Juan y yo, y decidimos dar un paso más y fundar nuestra empresa de cerveza artesana.



La Candaja, una cerveza con estilo

Más tarde en octubre de 2021 fue cuando hicimos de nuestro proyecto una realidad”.

Una cerveza que nace de la unión de tres amigos

En la actualidad son tres socios los que llevan esta cervecera, **Nelson Paz Diez, Juan Fernández Puertas y Adrián Paz Diez.**

Este ultimo me relata que “la primera **cerveza** que lanzamos al mercado fue nuestra Ipaz, una ipa inglesa que solía hacer yo en mi casa, es una IPA clásica, maltosa y con abundantes lúpulos británicos”.



Adrián Paz Díez, Maestro cervecero



Nelson Paz Díez, socio fundador



Juan Fernández Puertas, accionista

Como carecemos de **fabrica propia**, nuestro modelo de producción es el de “*cerveceros nómadas*”, me cuenta y que tras visitar varias fabricas de su comunidad autónoma, Castilla y León, decidieron trabajar con **Félix Ruiz y María Fernanda Jiménez**

Buitrigo, fundadores de **Yesta Agrobeer**, una pequeña **cervecera** palentina ubicada en Torquemada.

La “*ipaz*” tuvo mucho éxito y decidimos sacar otra cerveza pensando en poder llegar a más público, nuestra “*Rubia Explosiva*”, una “*blonde ale*” con **avena**, muy maltosa y con su **toque lupulado**, fresca y floral, ideal para los días más calurosos.



Burning Head



Cerveza Ipaz



Cerveza artesanal

Nuestra [última creación](#) ha sido la ***“Burning Head”***, una imperial “west coast IPA” que hemos sacado en colaboración con **Yesta Agrobeer**. Esta cerveza tiene una combinación brutal de **lúpulos**, con aromas y **sabores frutales** y resinosos, una pasada de **cerveza**.

Añadir que todas nuestras cervezas son de producción artesanal

y natural, sin aditivos y todos nuestros productos son veganos

Este año, 2022, nos dice Adrian *“vamos a empezar con nuestra aventura de festivales de **cerveza artesana** y esperamos así poder expandirnos, con mayor profusión”*.

De cara conseguir una mayor difusión de nuestra cervecera nos apunta que *“también nos hemos asociado a la AECAI, Asociación de **Cerveceros Artesanos e Independientes**”*.

Tenemos varios proyectos en mente, como nuevas **cervezas**, colaboraciones con empresas de **alimentos** de la región, hemos empezado a plantar **lúpulo**.

Bodegas Hispano+Suizas, blancos, atractivos y originales

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Por Ángel Marqués Ávila

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con [61 hectáreas](#) de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Las variedades plantadas son **Chardonnay, Sauvignon Blanc,**

Bobal, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Petit Verdot.

La densidad de plantación es de 4.000 [plantas por hectárea](#), desarrollando una viticultura de precisión para conseguir la mayor calidad de la uva y que así se vea reflejada en los vinos de **Bodegas Hispano+Suizas**.

Los rendimientos por hectárea se sitúan entre 6 y 8 mil Kg/Ha. Es decir, escasamente 2 Kg por cepa.

Debido a las diferentes variedades y tipos de vinos que elaboramos, podemos realizar una vendimia de casi 3 meses de duración, desde el cava, cuya recolección comienza a principios de agosto, y los vinos tintos de guarda hasta finales de octubre.



Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio

Albariño y Sauvignon Blanc

Uno de los objetivos que se marco en **Bodegas Hispano Suizas** desde que comenzó este proyecto era producir vinos blancos que resistieran de manera impecable el paso del tiempo.

Es lo que llamamos vinos de guarda y para estos **enólogos** y bodegueros era una prioridad lograr esos **vinos blancos** exclusivos y de empaque, que fueran capaces de ser excelentes también con el paso del tiempo.



Albariño y Sauvignon Blanc Bodegas Hispano+Suizas

A día de hoy, nos comentan desde la bodega, *“que se puede decir con orgullo que ese objetivo ha sido claramente cumplido”*, especialmente en el que elaboramos de la variedad de uva albariño en la **FINCA CASA JULIA**, como por la familia Impromptu, **Sauvignon Blanc**.



Marc Grin y Pablo Ossorio

Nos apunta **Pablo Ossorio**, enólogo de la bodega, que *“toda zona vitícola que se precie es capaz de elaborar vinos de guarda”*.

Aunque no todos los **vinos** pueden realizar la guarda y mantener el **equilibrio** que resulta tan esencial para su categoría. Es un término que se da más que por hecho en los vinos tintos, pero es un arduo trabajo cuando quieres lograrlo con **blancos o rosados**.

Un trabajo excepcional en todos los pasos, desde la cepa a la **botella**, pasando por la fermentación, el cemento o la madera... *“Meticulosidad en cada uno de los pequeños pasos que conforman todo el proceso de elaboración”*.

Y añade, con ese objetivo hemos decidido compartir con todos los seguidores de **Hispano Suizas** una espectacular **cata** vertical en la que probar diferentes añadas de estos vinos e ir viendo cómo han ido desarrollando características que los siguen haciendo únicos y cómo son capaces de llevar con señorío ese apellido *“de guarda”*.

Una cata comentada por mí que he titulado *“Impromptu, el poder de envejecimiento de blancos y rosados mediterráneos”*.

Orquesta del vino

La filosofía de esta bodega es la de **elaborar vinos** que muestren los valores más preciados, únicos en la que se puede apreciar su producción propia y natural.

Dentro de la armonía que desean dar a sus **vinos**, viene reflejada en este sentido en los nombres que han elegido para ellos, y que tienen el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.



Bodegas Hispano+Suizas

Nos explica este amante de los **vinos** y técnico de los mismos *“el buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento”*.

Hubo un día en que tres almas gemelas compartieron el mismo

sueño después de media vida en el mundo del **vino**: elaborar los **vinos** que querían hacer, comenzando en la cepa y terminando en la etiqueta.

Tres almas gemelas

Entre los caprichos del vino de autor para iniciados, el vino elaborado según las dictadas de la moda y el mercado, hay una tercera vía que **Marc Grin, Pablo Ossorio y Rafael Navarro** han querido explorar.

Con una apuesta personalísima a la que han dado el nombre de **Bodegas Hispano+Suizas** por el origen de sus socios.

Se trata de hacer **vinos de alta gama** y asequibles para los cada vez más abundantes amantes del buen vino.

Con el justo esnobismo, pero sin perder de vista que un buen vino se hace día a día desde la poda de la vara adecuada al **coupage** exacto, pasando por una exigente y paciente **vendimia** y una sabia combinación de maderas.

La música clásica

El objetivo es ambicioso: hacer **Obras Maestras**, distintas pero entendibles por el cliente.

De ahí que los nombres de los vinos vayan a tener el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.

Porque un buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento.



Ése es el sueño de Bodegas Hispano+Suizas que ahora empieza a plasmarse.

Un lujo

En toda **bodega**, todo es importante, pero sin ningún género de dudas el equipo es fundamental para que los resultados finales sean los idóneos. **Rafael Navarro es viticultor y enólogo.**

Rafael Navarro

Asesora 3 **bodegas** en elaboración de la **D.O.P. Utiel-Requena** y es un auténtico precursor de la **viticultura** de precisión en la región de [Utiel-Requena](#), donde siempre ha sabido combinar la modernidad con la introducción de nuevas variedades como la **Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Petit Verdot** y la **viticultura** más tradicional respetuosa con la tierra y su entorno.

Sus máximas son la búsqueda de la calidad, el cuidado de la tierra y la **innovación** continua. Su contacto diario con el **viñedo** y sus métodos de control continuos le permiten sacar

todo lo mejor de cada variedad, un trabajo que no cesa en todo el año.

Pablo Ossorio

Por su parte, **Pablo Ossorio**, es un **enólogo** de muchos quilates de formación que conjunta toda la capacidad técnica y profesional con unas dotes innatas para comunicar, para contagiar la **cultura de vino** a los que lo rodean.

Es el único **enólogo español** que es miembro de las comisiones técnicas más importantes de **España**; comisión expertos OIV, Comisión técnica FEV y comisión técnica PTV.

Desarrolla su trabajo de consultoría por todo el territorio español con diferentes **bodegas y denominaciones de Origen**.



La dirección de **bodega y la Enología** es una de sus tareas principales en **Bodegas Hispano Suizas**, pero el siglo XXI exige también esta otra dimensión: comunicar lo que se hace y conseguir que el auditorio, de la vis a vis al masivo a través

de los medios de comunicación, asuma que el **vino** es mucho más que una bebida o un alimento.

El **vino es cultura** y, bajo ese parámetro, el **enólogo**, como profesional responsable del producto que llega al público al final, debe ser **artesano**, pero también tener alma y corazón de artista. Y en **Pablo Ossorio** estas características confluyen.

Marc Grin

Y tercera columna, sin olvidarnos de muchas personas que contribuyen también a que estos vinos alcancen el prestigio que tienen a nivel nacional e internacional, **Marc Grin**, que es la persona que se encarga del diseño de la imagen corporativa de **bodegas Hispano+Suizas**.

Siempre relacionado con el mundo del vino y las bodegas, comenzó su andadura en la exportación de la mano de una gran **bodega** valenciana de **origen suizo**.

Cuando el proyecto **Hispano+Suizas** estuvo maduro en 2006, combinó la labor de **bodeguero** con la comercialización a nivel nacional.

Hoy se ocupa de la **Exportación de la Bodega** combinándolo la dirección de Bodegas Murviedro. Originario de cantón de Vaud, cantón francófono de **Suiza**, es la parte helvética de este proyecto.

**El vino y su
secreto...Nitrógeno, el**

ingrediente oculto

Por: YERAY FERRAZ RODRÍGUEZ

El cultivo de la uva, su vendimia y la elaboración del vino: el delicado proceso de producción del vino siempre termina con un embotellado que precisa de aire comprimido y nitrógeno.

El aire comprimido impulsa varias herramientas, como válvulas, que son de vital importancia durante la manipulación de líquidos. **Los usos del nitrógeno son poco conocidos** en la industria vitivinícola.

Dado que es inerte, [incoloro e inodoro](#), se emplea para desplazar o sustituir el aire y para reducir el riesgo de deterioro de las propiedades del producto final.

En la industria vitivinícola, se emplea para prevenir la [oxidación](#), lo cual permite usar menos aditivos. Igualmente, se conversa mejor la acidez, el color, el aroma y el sabor natural del vino.

El uso de este elemento químico permite un mayor tiempo de almacenamiento **sin que se alteren las cualidades primarias del vino.**

Gracias a sus características, el uso del nitrógeno está cada vez más extendido en todo el proceso de elaboración, embotellado y conservación del vino.



El vino y su ingrediente secreto...Nitrógeno, el ingrediente oculto del vino

¿Cómo se utiliza el nitrógeno?

Limpieza de tanques. Es habitual introducir nitrógeno en los tanques de almacenamiento de vino **para eliminar el aire existente en el espacio de cabeza**. El oxígeno existente puede deteriorar el vino almacenado y variar sus características organolépticas.

Técnica Sparging. Proceso de introducción de nitrógeno a baja

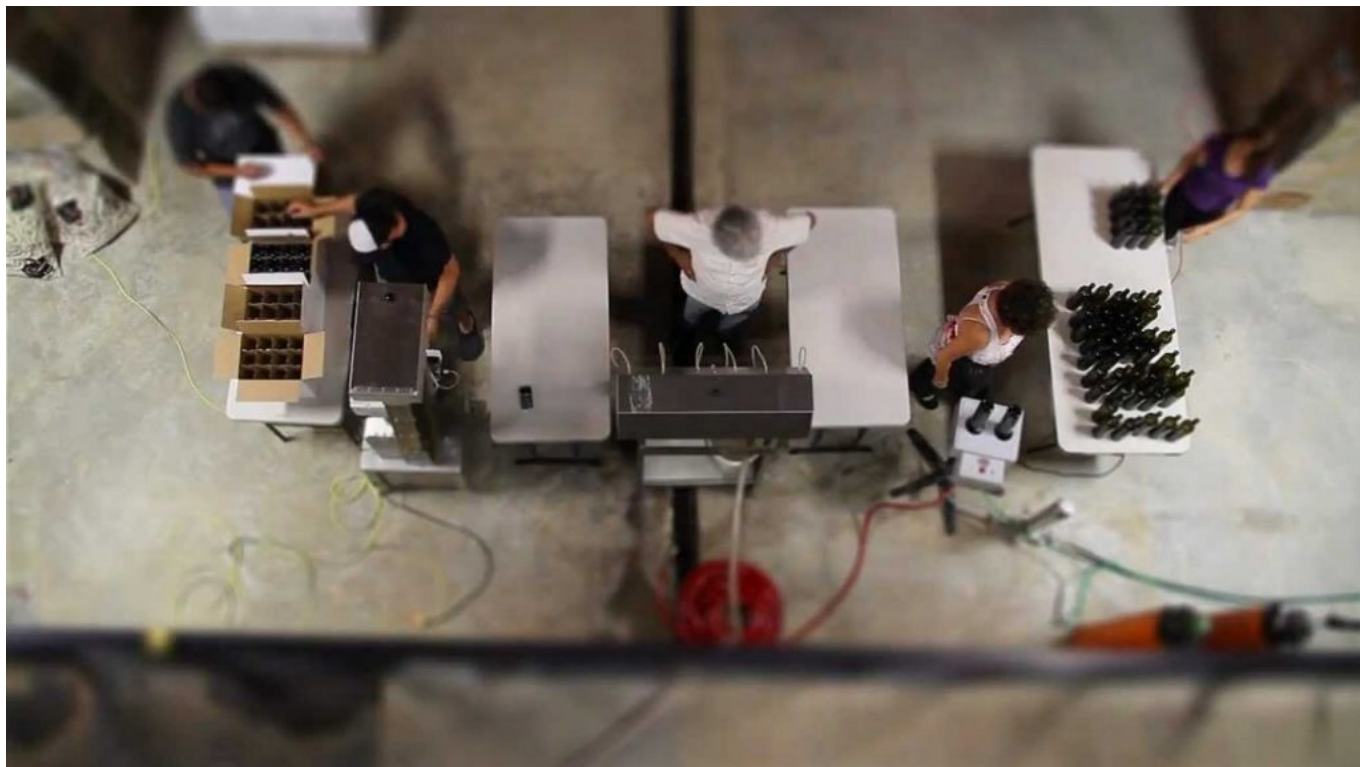
presión directamente en el vino a través de un tubo unido a la barrica. Sirve para eliminar el **oxígeno disuelto en el vino** y puede repetirse según el resultado que se quiera obtener.

Técnica Blanketing. Asegura la ausencia de oxígeno en el espacio superior de la barrica de almacenaje o de elaboración del vino. En este caso el nitrógeno se introduce al interior del depósito de forma que rellenen los espacios vacíos que hay entre el vino y la parte superior del depósito. La finalidad es siempre **prevenir la oxidación del vino**.

Remontado. El llamado remontado “al nitrógeno” ofrece la ventaja de no deteriorar el vino, limitar las pérdidas del producto y **no alterar sus propiedades**.

Almacenamiento de Mostos. El mosto se almacena usando dióxido de azufre, si es por un periodo largo, al recuperar el mosto para fabricar el vino, el usar nitrógeno ayudará a **rebajar el nivel de azufre disuelto en el mosto**.

Embotellado. Añadir nitrógeno a la botella justo antes de llenarla de vino para desplazar el aire entre el vino y el tapón **evitará la posible oxidación** durante el tiempo que permanezca en la botella.



El Nitrógeno y las levaduras

Las levaduras que transforman el jugo de uva en vino requieren de nutrientes, además de los azúcares, para que la fermentación se lleve a cabo. Los nutrientes utilizados por las levaduras pueden ser divididos en macro-nutrientes y micro-nutrientes.

Los macro-nutrientes básicos para las levaduras son la glucosa y la fructosa. Por otro lado, los micro-nutrientes que más comúnmente son requeridos por las levaduras son nitrógeno, fósforo, potasio, cinc y magnesio entre otras.

Durante una fermentación, la glucosa y fructosa no son limitantes, de hecho, se encuentran en concentraciones muy superiores a las requeridas para la supervivencia de las levaduras.

Cuando la concentración de micronutrientes en los mostos no es adecuada, las células de levadura no pueden dividirse adecuadamente y no pueden llevar a cabo procesos metabólicos básicos como la respiración, crecimiento, y la fermentación,

entre otros.

Vino y más...

La falta de los nutrientes necesarios para llevar a cabo los procesos metabólicos puede conllevar a que las fermentaciones sean muy lentas o incluso que no terminen, es decir, que no se consuman todos los azúcares.

El nitrógeno es un elemento fundamental para la síntesis de aminoácidos, proteínas y otros metabolitos fundamentales en la fisiología de las levaduras.

El nitrógeno en el mosto proviene principalmente de las uvas y de la lisis de microorganismos del mosto. La concentración del nitrógeno en las uvas fluctúa a lo largo del tiempo de maduración de las uvas, es dependiente del varietal e influenciado por los tipos y tiempos de fertilización.

En general, se ha demostrado que la concentración de nitrógeno en las uvas se reduce a medida que la uva madura.

En la elaboración del vino, **la falta de nitrógeno es uno de los principales problemas de la fermentación.**

El nitrógeno se denomina a menudo el “quinto suministro básico”, después del agua, la electricidad, el gas y el aire comprimido. Para muchas empresas, **el nitrógeno in situ** es la forma más rentable y práctica de disponer de un suministro fiable de nitrógeno.

Cereza del jerte, dulzura extremeña

La variedad Navalinda, es la única variedad de cereza que cuenta con pedúnculo certificado del Valle del Jerte. Tras la certificación de la Navalinda, se procede a continuar con las picotas del Jerte, que cuenta con cuatro variedades diferentes: Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, todas ellas también recogidas bajo la D.O.P.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Según la presidenta del **Consejo Regulador**, Clara Prieto, *“La producción de la cereza del jerte ha disminuido levemente este año, como consecuencia de la inestabilidad climatológica”*.

“Comenzó muy bien, gracias a las condiciones meteorológicas iniciales, pero el frío posterior provocó un corte de savia y un atraso en la floración”, explica Prieto.



Clara Prieto presidenta del Consejo Regulador Cereza del jerte, dulzura extremeña.

"Para mantener las condiciones de calidad que garantizan la

Denominación de Origen la producción de este año ha sido menor y se calcula que se certificaran entre 500.000 a 700.000 cerezas y unos 4 o 5 millones de picota”, añade.

Cereza del jerte

Sobre la calidad de esta cereza la presidenta nos dice “la cereza del Jerte se distingue sobre todo por sus cualidades de calidad, autenticidad y excepcionalidad del producto” y además de estas tres cualidades, el **Consejo Regulador** mantiene dentro de su filosofía y política de actuación los valores que esta cereza D.O.P. defiende, “la sostenibilidad y la proximidad”.



Cereza del jerte

La consejera de **Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio** de la **Junta de Extremadura**, **Begoña García Bernal**

declara que *“tenemos una denominación de origen muy importante, estamos hablando de una producción de altísima calidad, y que además se exporta a Europa casi toda su producción.*

*Para la provincia de Cáceres la **cereza** es fundamental, y en este caso hoy es la **Denominación de Origen Cereza del Jerte**. Extremadura es un territorio que está muy influenciado por sus productos de calidad”.*

En el **Valle del Jerte** el **cultivo** de las cerezas se desempeña de una manera natural y tradicional y su recolección es manual, dada la delicadeza del producto. Todo este trabajo, llevado a cabo de una forma familiar, tiene como resultado el sabor único de las cerezas y picotas.

El Valle del Jerte

Además, cuenta con un alto contenido en vitaminas A y C, oligoelementos como el hierro o el calcio, flavonoides como el potasio y otros muchos nutrientes.

Convirtiéndolas, no solo en un producto de gran sabor, sino también muy saludable y recomendable.



Tras una rigurosa selección y un exhaustivo control de calidad, sólo las mejores se identifican con el sello de la **Denominación de Origen "Cereza del Jerte"**.

De esta forma, se garantiza la máxima calidad que acoge la **Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte** y que es fácilmente distinguible gracias a la contra etiqueta ubicada en las cajas de cerezas y picotas que llegan a los mercados, procedentes de este valle extremeño.

Koldo Royo, cocina fácil y compartida

Chef Estrella Michellin, Fundador y Presidente de ASCAIB (Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares), Delegado de Eurotoques, Catador Oficial de ITQI Bruselas, Maestro Artesano de Mallorca y Asesor Gastronómico por todo el mundo...

[Por Ángel Marqués A](#)

Koldo Royo nació y creció en San Sebastián, rodeado de cocina.

Koldo Royo, las maravillosas tapas del **Bar Antonio**, regentado por su padre y su tío; su formación con grandes profesionales como **Juan Mari Arzak**, Luis Irizar o **Monsieur Dart** o su desarrollo profesional trabajando en distintas ciudades y países (Madrid, Barcelona, Francia, México...), las combinó con otra de sus grandes pasiones: viajar para conocer otros modos de entender la vida, se conjugaron en un concepto de cocina que plasmó, de regreso a **España**, en la inauguración de su [primer restaurante](#) como **jefe de cocina** en **Palma de Mallorca** (Rte. Porto Pi, 1 Estrella Michelin).



Koldo Royo, cocina fácil y compartida

En 1988 resultó vencedor del [1.er](#) Campeonato Nacional de Cocina, convirtiéndose en representante de España en el [Bocuse d'Or de 1989](#), año en el que obtuvo su Carta de Maestro Artesano e inauguró su propio restaurante (Restaurante Koldo Royo, una estrella Michelin), donde ofreció sus platos hasta 2010 (Premio Alimentos de España «Mejor establecimiento ubicado en territorio nacional», 2000).

Fiel a su esencia eminentemente divulgativa, **Koldo Royo** vive y trabaja la gastronomía desde muy distintas facetas presenciales y online: imagen y desarrollo de productos y

recetas para empresas, **asesorías gastronómicas**, talleres de cocina y **show cookings**, ponencias o mesas redondas. Para Koldo, todos los caminos vienen y llevan a esa **cocina** que, siendo tan real, se abre también ahora en sus redes sociales, en las que es posible compartir recetas y amistad con personas de todos los países del mundo.

Cocina de mar y tierra

Más de 100 recetas nos esperan en el último libro del chef **Koldo Royo**, titulado [*Las recetas de Koldo Royo*](#) (Oberon), desde sus míticos **pintxos y tapas** (herencia de su tierra vasca), los entrepanes o pizzas, pasando por verduras y legumbres, arroces exquisitos, carnes y pescados, mariscos o moluscos, sin olvidar deliciosos **postres y dulces**.



Todo esto es lo que el cocinero más famoso de **TikTok** (con más de un millón de seguidores) nos ofrece en un libro pensado para que entremos en la cocina, para disfrutar de la comida y con opciones para una comida familiar, un picoteo con amigos, una cena especial o una fiesta.

“Vivo la cocina. No vivo si no puedo comunicarme con otras personas. Cocino y comparto, casi ni distingo lo uno de lo otro”.

Koldo Royo

Están hechas con productos cotidianos, pero elegidas para que sean útiles tanto en la cocina del día a día, como para celebraciones con invitados y son para **cocinar** mientras escuchas música a todo volumen, o en compañía de tu pareja, amigos o familia.

Para seguir las paso a paso, o para que improvises con ellas, porque unos **centilitros** de más o de menos no van a arruinar **tu plato**; y, desde luego, son recetas con mucha vida, como la del propio chef que ha recorrido las cocinas de medio mundo, que ha sido representante de España en el **Bocuse d'Or**, jefe de cocina en restaurantes con la deseada Estrella **Michelin** o el pionero en montar una **Food Truck**, tan de moda hoy en día.

Para que improvises con ellas

Sobre todo, conserva intacta su pasión por la gastronomía y su afán divulgador desde hace años, creando contenidos para su productora **Bon Gust** o en la primera revista gastro online en español **A Fuego Lento**.

Su experiencia, simpatía, alegría, curiosidad y cercanía es lo que precisamente le ha permitido a Koldo dar el salto y arrasarse en redes sociales en todo el mundo. Y es que la esencia de las redes sociales estaba en perfecta sintonía con sus ideas: *“solo había que ponerse a cocinar y grabar”*, explica.



Koldo Royo *abuelete de TikTok*

Esta faceta es la que le ha hecho ganarse el cariñoso título del “*abuelete de TikTok*” con recetas como su viral **arroz con leche**, las brochetas de pollo yakitori, la **hamburguesa rellena de queso** o las tradicionales lentejas guisadas o las pochas con codorniz, sin olvidar un tradicional bacalao ajoarriero o una especial raya mediterránea.

Además, y como novedad, casi todas las recetas contienen un **código QR** que te dirige al canal de **TikTok** de **Koldo** para que

puedas consultar en vivo y en directo la elaboración de la receta y hacerla siguiendo los pasos del chef.

*“Con este libro se combina la **velocidad del lenguaje** ilustrado de las redes (60 segundos de viva imagen), con la pausa que nos ofrece el formato de [papel](#). Los vídeos son perfectos para visualizar la sencillez y el resultado de la receta y el libro para dedicar un poco de tiempo al detalle de las indicaciones, algunos pasos intermedios y algunos consejos de la preparación”, relata.*

No podemos olvidar que el **libro** está maravillosamente ilustrado con fotos de los platos y del propio Koldo cocinando.

*Las recetas de **Koldo Royo** es un paseo por los mercados, por las tiendas del barrio y por los **supermercados**. Es una conversación con los profesionales que los atienden para aprender algo nuevo. Es entrar en la cocina para compartir, para vivir y para pasar un buen rato.*

Basqueland, cerveza que enamora

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (País Vasco), reconocida recientemente y por segunda vez consecutiva como “Mejor cervecera del año” en el Barcelona Beer Challenge, convirtiéndose en la primera en ganar de forma sucesiva este título en

los siete años de historia del certamen.

Por Ángel Marques Ávila. Periodista gastronómico

Este hito viene a confirmar el buen momento en el que se encuentra Basqueland Brewing, que prosigue su crecimiento imparable, con una facturación de 2,7 millones de euros y una producción de cerca de 600.000 litros en 2021, para finales de este año espera aumentar sus ingresos en un 40% y llegar a una producción de 800.000 litros.

Un jurado internacional le ha concedido 8 medallas en esta última edición del BBC, por sus sorprendentes cervezas, fruto del “know how” de su potente equipo profesional, encabezado por Kevin Patricio, CEO de Basqueland.

215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas

El Barcelona Beer Challenge es a día de hoy el concurso cervecero más prestigioso de España y uno de los mejor considerados de toda Europa.

En esta edición 2022, han participado 215 cerveceras que han presentado 1.315 cervezas distintas a competición, más cervezas que nunca.

60 jueces especializados [valoraron](#) las cervezas participantes, otorgando a Basqueland un total de 8 medallas (dos oros, cinco platas y un bronce) por sus cervezas Santo Tomas, Tiki Idol, Cat Skills, Matryoshka, S’mores, A Lager a Day, Live Forever y Barrel Works Cognac.



Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Tiki Idol y Live Forever

Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland, aunque también han sido reconocidos otros estilos como las lagers, stout o sour.

Cabe destacar, entre las premiadas, Tiki Idol y Live Forever, oro y plata en la categoría más experimental de “Cerveza con fruta o especias”, o “Barrel Works Cognac”, resultado del programa de barricas iniciado por Basqueland en invierno 2020 y cuyos resultados van saliendo a la luz poco a poco.

“Esta distinción viene a avalar nuestra capacidad de hacer diferentes cervezas premium, donde aplicamos innovación y creatividad, cervezas hechas para sorprender a los amantes de las crafts, algunas de ellas elaboradas en colaboración con otras cerveceras “amigas” del sector.

Ediciones limitadas donde se puede saborear el buen saber hacer y la creatividad de nuestros cerveceros, a través de las cuales invitamos al público a abrir la mente y descubrir el mundo de la cerveza desde otro punto de vista", asegura Kevin Patricio, [CEO](#) de Basqueland. En este sentido, la cervecera lanzó más de 80 cervezas de edición limitada en 2021 y ha elaborado unas de 300 cervezas diferentes desde sus inicios.

Gracias a una importante inversión económica en su actual fábrica de Hernani, Basqueland espera poder producir 1,25 millones de litros en 2023, duplicando así la producción de 2021.

80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

Además, la compañía, en su búsqueda permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras como tanques de fermentación, tanque whirlpool, una línea de enlatado, una línea de llenado para barriles de acero inoxidable, un laboratorio de control de calidad, así como más de 80 barricas de madera para el programa de envejecimiento Barrel Works.

La compañía exporta actualmente el 30% de su producción tanto a países con larga tradición cervecera como a aquellos con gran prestigio dentro del sector craft. Entre otros, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Noruega, Dinamarca, Países Bajos, Suiza o Austria.



Permanente de mejora de su proceso de producción, ha incorporado estos últimos años maquinaria e infraestructuras Francia, es su segundo mercado, representando el 15% de la cerveza exportada. Es la principal cervecera en el País Vasco, tanto por volumen como por calidad, y cada vez tiene más presencia en [Cataluña](#) y Madrid, los mercados nacionales más maduros en este sector junto con el País Vasco.

Artesanos, pioneros e independientes

La cervecera nació en 2015, cuando Kevin Patricio y Ben Rozzi, dos norteamericanos afincados en San Sebastián, decidieron poner en marcha una fábrica de cerveza artesana con el objetivo de acompañar a la reconocida cocina vasca con cervezas que estuviesen a su altura.



Un oro y una plata han recaído en las cervezas lupuladas “IPA”, seña de identidad de Basqueland

Siete años después han cumplido su propósito: hacer una bebida de mucha calidad y ser la más deseada por restaurantes y bares donde cuidan el producto, así como en tiendas gourmet y tiendas especializadas en cerveza.

Basqueland Brewing, es una cervecera artesana

Desde sus comienzos la apuesta por incorporar personal con amplia experiencia en cervecerías de renombre internacional ha llevado a Basqueland a formar un equipo de ensueño que elabora cervezas de estilos completamente diferentes: desde estilos tradicionales, europeos y estadounidenses, a sus singulares IPAs, que van perfeccionando en cada lanzamiento, hasta estilos experimentales donde proyectan sus inquietudes en la búsqueda de nuevos sabores que sorprendan al público.

El donostiarra Oscar Sáez, Maestro Cervecerero, y el escocés Cosmo Sutherland, Lead Brewer, lideran un “*Dream Team*” que ha visto reconocido su trabajo en diferentes certámenes cerveceros.

La oferta cervecera que ha conquistado a crítica y público tiene una gama base de seis referencias, en la que Imparable IPA es sin duda su best seller –representa el 30% de todas las ventas.



A ellas se suman Santa Clara, una Helles Lager cristalina y crujiente, una IPA sin gluten, Freebird, o Zumo, una Hazy IPA, cerveza turbia, de cuerpo sedoso y aromas frutales que ha tenido una gran aceptación, así como las ya mencionadas ediciones limitadas que lanzan todas las semanas.

Basqueland cuenta con una taberna gastronómica en San Sebastián (Guipúzcoa), Izakaia, donde se puede degustar cocina asiática ‘*street casual*’ de calidad maridada con sus cervezas artesanas y vinos orgánicos. Este año la compañía sumará un nuevo local en la capital guipuzcoana y prevé nuevas aperturas

en otras ciudades a medio plazo.

Cerveza craft

Esta cervecera artesana, pionera e independiente afincada en Hernani (Guipúzcoa, País Vasco) está elaborando cervezas desde 2015, momento que su fundador y actual responsable Kevin Patricio, junto a Benjamín Matz y Benjamín Rozzi, tres norteamericanos enamorados de la gastronomía local donostiarra que quisieron crear cerveza artesana que estuviera a su altura.

En apenas seis años se ha convertido en un referente nacional e internacional para los amantes de la cerveza craft por la altísima calidad de su producto, cervezas lupuladas de estilo californiano que configuran una carta permanente de seis variedades craft y una intensa producción de variedades efímeras que se agotan rápidamente.

En la actualidad, la empresa cuenta con 25 trabajadores y produce 600.000 litros al año. Está inmersa en un proceso de crecimiento con el objetivo de llegar a una producción de 1,2 millones de litros en 2023. En su trayectoria ha obtenido numerosos reconocimientos.

El vino español marcando récord de ventas en el 2021

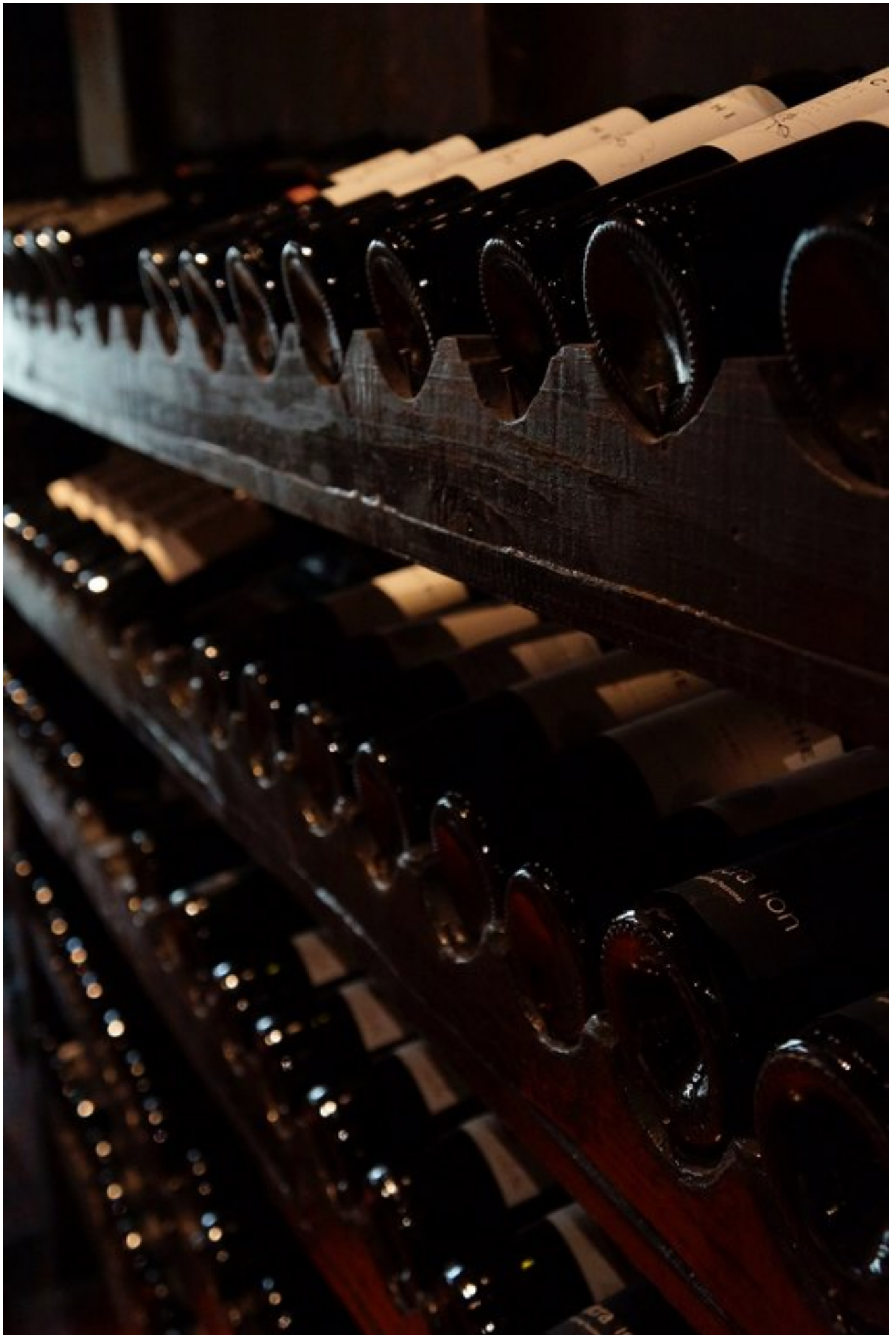
El vino español vio en el 2021 como sus ventas se incrementaron dando pie a la recuperación del

retroceso del 2020 por tema de la pandemia.

Las ventas del vino español alcanzaron cifra record de 34.300 millones de euros, pero en la actualidad preocupa que, debido a la guerra de Ucrania, esta cifra no se pueda mantener en el 2022.

La [OIV](#), Organización Internacional de la Viña y el Vino ha publicado en su informe del 2021, que, en el 2021, España ha superado a Italia y no solo esto, se convirtió en el país número uno como exportador de todo el mundo, con un volumen de [23 millones de hectolitros](#) y un claro aumento del 9,5%.

Aun así, España sigue ocupando sigue ubicada en la tercera posición hablando en términos de valor, con 2.883 millones de euros, en contra de los 11.075 millones de euros por una venta de 14,6 millones de hectolitros.



El vino español marcando récord de ventas en el 2021

En el mismo orden, [Italia](#) vendió 22,2 millones de hectolitros para alcanzar una cifra en euros de 7.060 millones de euros.

Más valorado el vino francés

Estas cifras dejan en clara evidencia, que Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior que el español, ya que el precio medio triplica al de España.

Los vinos españoles exportados a granel lograron un 56% frente al vino embotellado que logro un 34%, en cambio en el caso francés, los porcentajes estuvieron en un orden de 11% de vino a granel y 70% del vino embotellado.

Ahora, otras referencias como los vinos espumosos exportados, Francia con un 15%, Italia un 26% y España con un 7% que en valor seria un 16%.

Francia, Italia y España lograron manejar un total del 61% del dinero por las exportaciones de vino. Hablando de otras posiciones, en el cuarto lugar lo ocupó Chile con 8,7 millones de hectolitros en cuanto a volumen se refiere y 1.664 millones en euros.



Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior

Por su lado, Argentina sufrió una reducción con 15,3% del vino vendido al exterior unos 3,3 millones de hectolitros, aun así, logro una facturación de 700 millones de euros.

Estados Unidos evoluciona y se coloca en el sexto exportador mundial y luego Australia quien registra un descenso del 8,9% con 3,3 millones de hectolitros, pero con un alza en cuanto al valor con 1.231 millones de euros.

Suramérica se vio beneficiada gracias a la climatología que favoreció al continente, Chile fue el país más beneficiado logrando cifras record de hasta un 30% más, 13,4 millones de hectolitros. Por su lado Argentina aumentó su producción en 12,5 millones de hectolitros y Brasil dio un salto con 60% más que en cifras equivaldría a 3,6 millones, alcanzando su volumen más alto.